

ANANAS VICTORIA

RINFRESCATO AL LIME

CON GRANOLA E VANIGLIA NOROHY



PER 12 PEZZI

SENZA GLUTINE

GEL ANANAS

Ananas Victoria.....	4 pz.
Lime.....	2 pz.
Zucchero di canna.....	42g
Pectina NH.....	5g
Massa di gelatina.....	50g
Baccelli di vaniglia NOROHY	3 pz.

Pulire gli ananas e **sbucciare** i lime.

Tagliare a cubetti grandi e **centrifugare** la frutta. **Raccogliere** il succo in un contenitore.

Pesare il succo (650 g) e **far bollire** una prima volta la purea con la vaniglia incisa e raschiata.

Aggiungere a pioggia lo zucchero di canna e la pectina NH mescolati.

Far bollire quindi **aggiungere** la massa di gelatina.

Pesarne 30g in cerchi rivestiti di pellicola tesa di 12 cm di diametro. **Congelare**.

TEGOLA DI RISO

Panna liquida.....	125g
Latte intero.....	65g
Latte intero.....	35g
Zucchero semolato.....	50g
Farina di riso.....	50g
Baccelli di vaniglia NOROHY	2 pz.

Scaldare la panna liquida con 65 g di latte intero.

Aggiungere a pioggia il preparato di zucchero e farina di riso.

Portare il tutto a ebollizione, poi **allungare** con 35 g di latte intero freddo. **Setacciare** il composto. **Conservare** in frigorifero.

Stendere su un tappetino Silpat leggermente unto in uno chablon di 18x4 cm. **Cuocere** a 100°C per 9 minuti.

Staccare la tegola e **avvolgerla** attorno a un cerchio con carta da forno di 5 cm di diametro per 4 cm di altezza.

Asciugare a 80°C per 25 minuti, quindi **conservare** in cella di fermentazione.

CRUMBLE

Burro dolce.....	50g
Zucchero di canna.....	30g
Tegole di riso.....	50g
Farina di mandorle grezze.....	50g

Mescolare tutti gli ingredienti.

Sbriciolare su una teglia con un foglio di carta da forno e **cuocere** in forno ventilato a 150°C per 20 minuti.

GRANOLA

Mandorle.....	50g
Nocciole.....	50g
Fiocchi d'avena.....	50g
Miele.....	50g

Macinare grossolanamente la frutta secca e **aggiungere** i fiocchi d'avena. **Aggiungere** il miele tiepido e **mescolare**.

Stendere su una teglia e **cuocere** a 150°C fino a doratura.

CRUMBLE TIPO GRANOLA

Crumble.....	170g
Granola.....	170g
Miele.....	90g

Mescolare il crumble, la granola e il miele tiepido.

Asciugare in forno a 150°C per 8 minuti.

Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

BRUNOISE D'ANANAS

Gel di ananas.....	QB
Ananas Victoria.....	1/2 pz.
Lime.....	QB

Tagliare dei cubetti di ananas.

Condire con il gel di ananas rimasto dalla prima ricetta e le scorze di lime.

CREMA LEGGERA ALLA VANIGLIA

Latte intero.....	250g
Zucchero semolato.....	60g
Tuorli.....	50g
Panna in polvere.....	20g
Uova intere.....	23g
Burro dolce.....	23g
Massa di gelatina.....	10g
Panna liquida.....	250g
Mascarpone.....	80g
Baccelli di vaniglia NOROHY	2 pz.

Scaldare il latte con la vaniglia incisa e raschiata. Nel frattempo, **montare** i tuorli, le uova e lo zucchero. **Aggiungere** la panna in polvere.

Cuocere la crema pasticcera, ricordandosi di **filtrare** il latte per **rimuovere** i bastoncini di vaniglia.

A caldo, **mettere** la massa di gelatina e il burro, quindi **mixare** per omogenizzare la crema. **Mescolare** bene e **raffreddare** velocemente.

Montare la panna liquida e il mascarpone fino a ottenere una consistenza abbastanza soda. **Preparare** il composto per la crema leggera. **Conservare** al fresco. **Utilizzare** una bocchetta da 12 per la preparazione.

SPUMA ALLA VANIGLIA

Latte intero.....	300g
Panna liquida.....	150g
Zucchero semolato.....	15g
Tuorli.....	100g
Opalys.....	80g
Massa di gelatina.....	15g
Mascarpone.....	150g
Baccelli di vaniglia NOROHY	4 pz.

Scaldare il latte e la panna con i baccelli di vaniglia incisi e raschiati. **Montare** i tuorli e lo zucchero semolato.

Preparare una crema inglese e una volta raggiunta la temperatura di 83°C, **aggiungere** la massa di gelatina e **versare** sopra il cioccolato bianco e il mascarpone.

Mixare e **far raffreddare**. Quando la spuma è fredda, **versare** in un sifone e **caricare** con 3 cartucce.

OPALINA ALLA VANIGLIA

Fondente.....	150g
Glucosio.....	100g
Vaniglia in polvere.....	10g

Cuocere il fondente e il glucosio a 155°C. **Versare** su un Silpat.

Mixare nel Thermomix fino a ottenere una polvere finissima. **Cospargere** un Silpat di polvere opalina e **tracciare** dei triangoli rettangoli con un coltello.

Caramellare a 175°C.

VANIGLIA IN POLVERE

Baccelli di vaniglia usati.....	QB
---------------------------------	----

Asciugare la vaniglia in forno a 150°C per 20 minuti.

Mixare nel Thermomix fino a ottenere una polvere fine.